

Ribehøj – Sauvignier Gris

Sauvignier Gris er et af de nyeste skud på stammen i Europæisk vinavl.

Druen er kendt for at være særdeles modstandsdygtig overfor sygdomme, derfor dyrkes den i marken også nærmest uden indblanding. Den kan praktisk talt, passe sig selv.

Det er desuden altid den sidste drue der høstes i marken, da den er meget sent modnende. I Danmark fra midt oktober.

I vinen finder man noter af pærer, fersken, urter, flint, krudt, hvide blomster samt et strejf af vanilje. Mineralitet er generelt i højsædet.

Vores "Sauvignier Gris" er i vineriet produceret strengt reduktivt, det vil sige med mindst mulig iltkontakt i hele processen. Dette er med til at fremhæve det mineralske og flintede udtryk i vinen.

Druerne til Sauvignier Gris presses på 2 måder. Første del presses som helklasepres og anden del med afstilkede druer. Mosten forvandles til vin på nye franske 500L egetræsfade fra udvalgte skove i Frankrig.

Den unge vin får lov til næsten at gennemgå fuld malolaktisk omformning.



Land	: Danmark
Høstdato	: 18/10-2025
Årgang:	: 2025
Producent	: Ribehøj Vingaard
Region	: Jylland
Distrikt	: Kongeådalene, Syddjylland
Druer	: Sauvignier Gris (100%)
Nettoindhold	: 0,75 l
Lukning	: Kork
Alkoholindhold	: 13 %
PH	: 3,54
Syre	: 5,8
Restsukker	: 0,8 g/l
Indeholder sulfitter	: Ja
Fadlagret	: ja
Lagring	: 5 mdr. på 500L Taransaud fade.
Holdbarhed	: 4-6 år fra flaskning.